

# Jarret de veau au Munster



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

- 4 tranches de jarret de veau
- 1 petit Munster
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 25 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de fond de veau
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

## Préparation

Epluchez et ciselez l'oignon. Lavez et coupez la carotte en rondelles. Retirez la croûte du Munster et coupez-le en morceaux. Faites dorer les tranches de jarret dans une cocotte avec l'huile de tournesol et le beurre. Retirez les tranches et videz le gras. Remettez les tranches de jarret dans la cocotte avec l'oignon, la carotte, le fond de veau, le bouquet garni, le vin blanc, le munster, le sel et le poivre. Laissez cuire 20 minutes, ajoutez la crème liquide et laissez cuire à nouveau 25 minutes. Retirez les jarrets et réservez au chaud. Faites réduire la moitié du jus de cuisson pendant 10 minutes.

Servez les jarrets, nappez de sauce. Dégustez.

Servez cette recette avec de la choucroute.

Une recette de Marc Labourel.